

Viaggi enogastronomici

di Luigi Bellucci

Bottaccio è Musica in Vino Dei

di Luigi Bellucci



Non ero mai venuto a **Montignoso**, primo entroterra della costa versiliese nella parte alta, verso Massa. Ci arrivo la sera di sabato 16 aprile, facendomi guidare dal navigatore fino al numero 1 di Via Bottaccio, indirizzo del **Bottaccio**, *Luxury Suites and Restaurant*, della catena Relais e Chateaux. Il luogo è incantevole. Lascio l'auto nello spiazzo antistante l'ingresso e un ragazzo me la prende in consegna per sistemarla e ritroverò le chiavi alla fine della serata. Entro nel salone davanti

al banco, pieno di opere d'arte moderne e arredi molto ben curati. Nella sala interna attorno alla piscina sono apparecchiati una ventina di tavoli rotondi ben disposti a raggera e un piccolo spazio per l'orchestrina che proporrà la musica che accompagnerà i cibi e i vini.

Protagonisti della serata sono Maria Caterina Dei, con la sua voce e i suoi vini, affascinante signora, dal 1991 vignaiola del vino Nobile di Montepulciano, ma anche Nino Mosca, lo chef del Bottaccio, cuore napoletano verace e quasi gemello di Pino Daniele, nel senso che lo ricorda sia nella figura massiccia, sia nella voce, calda e intonata. Sì perché anche Nino ha la passione del bel canto. In attesa di tutti gli ospiti e che la cena inizi mi rilasso osservando la piscina azzurra e i riflessi delle luci sull'acqua e sulle pareti di vetro attorno alla sala.

Si comincia con un vino *Bianco di Martiena* Toscana IGT 2009 di 12,5 gradi, dal lotto L0510. È un uvaaggio di Malvasia, Grechetto e Trebbiano, in parti uguali. Il colore è un bel giallo paglierino luminoso. Al naso presenta note floreali pulite e persistenti. In bocca lascia una grande freschezza, è sapido e ben persistente. Al retrogusto si avverte una piacevole nota di mandorla verde.

Per accompagnare questo bianco Nino ha preparato una *Insalata di molluschi con asparagi di mare*. Un piatto indovinato per freschezza degli ingredienti e per il mix dei sapori, pieni e decisi, ma non invadenti, ben armonizzati nella sensazione finale gusto olfattiva.

Intanto sul palchetto degli orchestrali è arrivato, con il suo microfono, Claudio Sottili, che presenta la serata e i quattro musicisti agli strumenti: sax, pianoforte, basso, batteria. Mentre invita Caterina sul palco si ispira al linguaggio universale che sia il Vino, sia la Musica, parlano. Stasera sono stati abbinati entrambi ai piatti di Nino nella speranza che facciano nascere nei presenti le giuste emozioni.

I vini di Caterina Dei sono prodotti da vigneti che coprono 55 dei cento ettari dell'azienda e che provengono da quattro zone differenti per territorio ed esposizione: Bossona, Martiena, La Ciarliana e La Piaggia. Complessivamente l'azienda supera le duecentomila bottiglie di produzione annua, cui si aggiunge anche una piccola produzione di olio extravergine e di grappa da Vino Nobile.

Caterina inizia con Heaven, altrimenti noto anche come Dancing cheek to cheek, un bel fox, divertente anche da ballare, se qualcuno se la sentisse.

In attesa del piatto successivo i camerieri passano a versare nei calici il *Rosso di Montepulciano* DOC 2009 di 13,5 gradi dal lotto non identificato e fascetta di controllo AAA08700454. un bel rosso rubino pieno con un naso vinoso fresco accompagnato da note di frutti rossi e lievi spezie. Anche in bocca si rivela fresco, giovane, piacevole e allegro come il pezzo che sta girando nell'aria sotto alle falde in legno del tetto sopra la piscina. Ormai la sala è piena e arriva la *Ribollita*, che si impone con gli aromi caldi del cavolo nero ancora fumante. Il sapore è squisito. Come mio gusto personale l'avrei preferita un po' meno asciutta, giusto un mestolo in più di liquido.

Maria Caterina propone ora Imagine e interpreta il brano di Lennon con grande trasporto. Il pezzo esalta la sua voce calda e potente, come il successivo I love you.

Tocca al *Nobile di Montepulciano* proseguire la ricca proposta enologica di stasera. È un DOCG Bossona Riserva 2004 di 14 gradi dal lotto 1008 e fascetta AAB07253746. Bossona è la zona del miglior cru dell'azienda. Il colore è un rosso rubino pieno e caldo, luminoso. Il naso è speziato con leggera nota di vaniglia. In bocca, pur avendo già sette anni, è ancora molto fresco, sapido, con evidenti tannini e sentori di ciliegia in retrogusto.

Lo abbiniamo con degli ottimi *Ravioli Monceri* con ragù toscano. Un plauso a Nino per il condimento delizioso e per il giusto spessore della sfoglia dei ravioli, spesso troppo alta o troppo sottile. Quelli di Nino mantengono la loro finezza e delicatezza anche dove la sfoglia si unisce sui bordi del raviolo.

Strepitoso anche il successivo *filetto di cervo* con fave di cioccolato, patate, cipolle e carote. Eccellente il tocco esotico delle fave di cioccolato.

In abbinamento un *Rosso Sancta Catharina* Toscana IGT 2008, di 14,5 gradi dal lotto L0210.

Colore rosso rubino pieno con un bel naso speziato, note di vaniglia e piacevoli sentori balsamici.

Anche in bocca è piacevole, ma presenta una nota tannica eccessiva che lo fa virare sull'amaro e ne penalizza l'armonia. Dal punto di vista dell'abbinamento con i piatti dello chef avrei invertito questo vino con il precedente.

Ultimo vino il *Vin Santo di Montepulciano* DOC 2004 di 12,5 gradi dal lotto L0810. Bel colore ambrato con un naso piacevolissimo di miele, fico fresco, pesca e albicocca. In bocca si mostra fresco, sapido e molto persistente, con un buon residuo zuccherino.

Accompagna un piacevole *sorbetto di fragole e violette candite*, eccellente nei sapori, pieno e avvolgente. Strepitoso anche il Soffio di Amaretto con frittellone di riso.

Costo della serata, con cena, vini e musica, 60 Euro a persona, davvero ben spesi per una cucina di alto livello, vini eccellenti e spettacolo gradevolissimo.

Sono passate le undici e lo chef è in sala per offrire una piacevole sorpresa ai presenti. La sua esibizione alla chitarra con tre pezzi in successione. Inizia con *Napul'è* dell'immenso Pino Daniele. Colori, sapori, luci riempiono l'aria di questa Napoli che nasce in Versilia. I so' pazzo è il secondo brano. Sono davvero un bel quintetto questa Dei Band con Nino Mosca chitarra e voce solista. L'ultimo abbinamento musicale ad accompagnare Vin Santo, Amaretto e frittellone è *Besame mucho*, con l'augurio che questa serata non sia l'ultima "vez" in questo luogo così affascinante e unico.

Ancora meglio l'interpretazione del brano successivo, in napoletano, da Roberto Murolo. Per chiudere ancora *Hey Jude* dai Beatles. Sorbendo il caffè, Nino dedica alla sala "Anema e Core". Con queste note musicali e di sapori in bocca e ricordi ed emozioni ancora ben vivide riprendiamo l'auto per scendere verso il mare a pernottare all'**Hotel Eden** a Cinquale, tra Montignoso e Marina di Massa, un bel quattro stelle di tutto relax con bella vista sulla spiaggia della Versilia all'indomani mattina e ottima colazione prima di tornare a percorrere la costa verso il nord e Chiavari.

Risento in macchina la voce di Caterina dal CD, con brani che ha portato al successo la grande Mina, e in certi pezzi le due voci si assomigliano molto e devo dire che quella di Caterina le sta quasi alla pari.